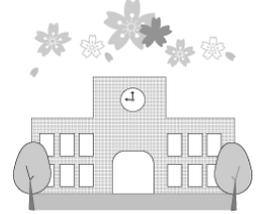


給食だより

平成26年4月号
佐倉市立上志津中学校

ご入学 ご進級おめでとうございます。



新学期がスタートしました。

今年度も子どもたちの健康を考え、安全でおいしい給食を目指し、スタッフ全員で心をこめて作っていきます。どうぞよろしく願いいたします。

学校給食の目標



学校給食では次のような目標を掲げています。

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

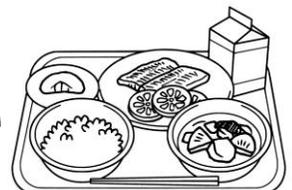
佐倉市の学校給食の特徴

〈献立〉

学校内にある給食調理場（単独校自校方式）で、安心、安全なおいしい給食を作っています。また、調理方法を工夫し、和食・洋食・中華などバラエティーに富んだ献立や行事食、季節感のある食材を取り入れるよう心がけています。

佐倉市の特色ある給食として

- ① 4月24日ごろ 佐倉市の先覚者 津田 仙先生にちなみ「津田 仙メニュー」
- ② 11月16日ごろ 佐倉・城下町400年記念事業
「佐倉のお殿様献立」
- ③ 1月24日～30日 全国学校給食週間 「佐倉うまいもの自慢献立」などを全校で取り組んでいます。



《地場産物の推進》

佐倉市のおいしいコシヒカリ米「めしあがれ」を使用し、週3～4回はご飯の給食を実施しています。ご飯を主食とした日本型食生活を推進し、生活習慣病予防に配慮しています。牛乳（千葉県産）をはじめ、季節ごとに収穫される新鮮で安全な佐倉市産や近隣市町村の食材を取り入れて、地域に根ざした給食を実施しています。

また、子どもたちが食に対し、興味・関心を高められるように生産者からのメッセージを「佐倉の食べ物だより」等を通じて伝えています。



《使用食器》

安全性に優れ、見た目も美しい高強度磁器食器を使用しています。ご家庭で使っている食器と同じで、落とすと割れてしまうため、みんなで使用する食器具を大切に扱う指導もしています。

つ だ せん

【佐倉市の先覚者】近代農業の父 **津田 仙**先生（1908年4月24日没）



私たちが毎日食べている野菜。これらの野菜は、明治以降日本に入ってきた外国原産のものがほとんどで、この西洋野菜を日本に広めた人物が、旧佐倉藩出身の津田 仙先生です。

先生は明治に入ると日本で初めての外国人向けホテルに勤めることになりました。そのホテルで外国人に出す西洋メニューには、新鮮な野菜が必要であることを知りましたが、当時日本では外国人の口に合う野菜はなく、輸入品の缶詰に頼るしかありませんでした。そこで先生は、日本でも西洋野菜が栽培できないかと考え、外国から種を取り寄せて何度も試し、その結果、当時としては大変珍しい、アスパラガスやいちごの栽培に成功しました。その他にも、ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、ラズベリーやりんご、ワイン用のぶどうなどの栽培にも力を入れました。



今年度の給食について

給食回数	179回 実施予定
給食費	月額 5,700円 （1食あたり 約350円）
給食スタッフ	学校栄養職員 と、調理業務委託会社 東京天竜の調理員5名で心をこめて給食を作ります。